

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 34

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Le Code : ce qu'il faut savoir

Fonctionnement intégral des unités mobiles de restauration

OAR 333-162-0020, EXIGENCES GÉNÉRALES
Nonobstant l'OAR 333-150-0000, au chapitre 5-305.11 (D) et les paragraphes (a) et (b) de ce chapitre, toutes les opérations et l'équipement doivent faire partie intégrante de l'unité mobile de restauration.

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 5-305.11
Exigences relatives au système d'eau.
(C) Toutes les unités mobiles de restauration doivent être conçues avec des réservoirs d'eau potable et d'eaux usées intégrés dans l'unité. Une unité mobile peut être raccordée à l'eau et aux égouts s'ils sont disponibles sur le lieu d'exploitation, mais les réservoirs doivent rester intégrés dans l'unité en tout temps. Une unité mobile de restauration ne peut pas être raccordée à un réseau d'eau potable sans être également raccordée à un système d'égouts agréé. Une unité mobile de restauration ayant obtenu une licence avant le 1er février 2020 et dont les réservoirs d'eau et la plomberie connexe ont été retirés avant cette date n'est pas obligée de réinstaller le système d'eau si l'unité est raccordée à un système d'eau et d'égouts agréé.^{PF}

(D) Les unités mobiles de restauration qui utilisent des réservoirs de stockage d'eau potable et d'eau usée qui ne font pas partie intégrante de l'unité doivent cesser d'utiliser ces réservoirs d'ici le 1er janvier 2023.^{PF}

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Dans tout l'État, il existe des problèmes liés aux objets non intégrés posés à même le sol autour des unités mobiles, qui constituent des sites de refuge pour les insectes et les rongeurs. Le matériel installé en dehors de l'unité peut accroître le risque de contamination et de dégradation des aliments en raison des températures excessives.

En outre, les réservoirs d'eau hors unité sont devenus un problème de santé publique en raison du déversement des eaux usées et de leur élimination inappropriée sur le site, ce qui a contaminé les égouts pluviaux et pollué nos lacs et nos rivières.

L'Oregon est unique en ce sens qu'une unité mobile de restauration peut être autorisée à fonctionner sans cantine si le département local de la santé l'autorise. Une cantine est un espace de cuisine agréé pour le lavage de la vaisselle, le stockage des aliments et la préparation des aliments. Si les exploitants peuvent démontrer qu'ils peuvent faire tout cela en toute sécurité dans leur unité mobile de restauration, ils sont autorisés à travailler sans cantine agréée. Les exploitants doivent conserver tout ce dont ils ont besoin à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.

« Intégral » signifie que tout ce qui est lié à une unité mobile de restauration doit être physiquement attaché et sécurisé. Appelez votre inspecteur sanitaire local avant de fixer ou de stocker quoi que ce soit à l'extérieur de votre unité

Parmi les éléments **non** autorisés en dehors de l'unité nous avons les réfrigérateurs, les congélateurs et les réservoirs d'eau/d'eaux usées.

Ces appareils n'ont jamais été autorisés dans l'Oregon, mais ces infractions sont désormais hautement prioritaires. Les inspecteurs ont ainsi la possibilité de les faire respecter à l'avenir.

La seule exception est que les unités mobiles de Classe 4 peuvent avoir un appareil de cuisson hors unité. Voir [la fiche d'information n° 20](#) pour plus d'informations.

Exemples jugés **bons** parce que tout est à l'intérieur ou remorqué à l'unité :



Exemples jugés **pas bons** parce qu'ils ont des éléments à l'extérieur :

